



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FONDÜDE PİŞMANİYE

Refika Birgöl

200 gr. Siyah Çikolata
2-3 top Pişmaniye
1 adet Anamur Muzu
3 çorba kaşığı Turunç Reçeli
150 gr. Dondurulmuş Böğürtlen
10 adet Lokum

Çikolatayı Benmari usulü eritin. Benmari usulü, ısıya veya ateşe doğrudan temas etmemesi gereken gıdaların sıcak suyun ısısı ile pişirilmesidir. Bunun için bir tencerede su kaynatın, su kaynayınca ateşi kısın ve çikolatayı bir borcam veya porselen çukur bir tabağa koyup sıcak suyun üzerine yerleştirin. Çikolataları ufak parçalara bölüp çevirerek eritin. Erime süresi kullandığınız çikolatanın kalitesine göre değişecektir. İlk başta garip gözüken bu karışım, bir süre sonra baştan çıkarıcı bir hal alacaktır. Tencerenin altında yanan ateş çok yüksek olmasın, yoksa çikolatayı yakabilir. Erimiş çikolatayı fondü kabıyla masaya getirin. Etrafına muz, mandalina (sevdiğiniz başka meyvaları da kullanabilirsiniz), pişmaniye ve turunç reçelini sıralayın. Türkiye'de dondurulmuş böğürtlen satılmaya başlandı, yerli üretim olan bu böğürtlenler oldukça lezzetli. Son olarak, derin dondurucudan çıkardığınız böğürtlenleri doğrudan kaba yerleştirin. Sıcak çikolatayla temas ettiğinde, böğürtlen biraz yumuşayacak, çikolata da böğürtlenin üzerinde donacak, yani nefis bir tatlı yemeğe hazır olun! Bu işlemi, derin dondurucuda 5 dakika beklettiğiniz lokumla da yapabilirsiniz.

